



ABENDKARTE

Klaus Ziegler
Küchenchef

„Beste Qualität und Freude am Produkt ist unser Rezept – stets mit Leidenschaft im Team dabei sein“

VORSPEISEN & SALATE
STARTERS & SALADS

VORSPEISE
APPETIZER

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Grüner Salat Green salad	8.50	11.50
Gemischter Salat mit Pinienkernen Mixed salad with pine nuts	9.50	18.50
Endiviensalat mit Orangen, Gorgonzola, Baumnüssen und Orangenvinaigrette Endive salad with orange, gorgonzola, tree nuts and orange vinaigrette	14.50	19.50
Parmaschinken und Burrata an Pesto rosso Parma ham and burrata with pesto rosso	19.00	28.00
Fleischtorte „Sommerau“ auf Echalottenconfit und Salatbouquet Meat pie "Sommerau" on shallots confit and salad bouquet	17.50	26.50
Black Tigercrevetten auf lauwarmem Gerstencurrygemüse Black giant prawns on lukewarm barley curry vegetable	19.50	29.00
Rauchlachs mit Asia-Sojasprossensalat an Soja-Sesamvinaigrette Smoke salmon with asia-soysprouts salad and soy-sesame vinaigrette	18.50	27.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanspänen, feinem Olivenöl, Kartoffelchips und Pesto Carpaccio from beef filet with parmesan shavings, fine olive oil, potato chips and pesto	22.50	32.50
Rindstatar „Klassik“ mit Toastbrot und Butter Beef tatar „classic“ with toast bread and butter	22.50	31.50
Rindstatar „Chef“ mit Riesencrevetten, Toastbrot und Butter Beef tatar „chef“ with giant prawns, toast bread and butter	26.50	37.50

SALATSAUCEN
DRESSINGS

Französisch, Aceto Balsamico, Caesar Dressing, Sojasesamvinaigrette, Orangenvinaigrette
French, Aceto Balsamico, Caesar dressing, soy sesame vinaigrette, orange vinaigrette

SUPPEN

SOUPS

Rieslingschaumsuppe mit Honig-Rohschinkenravioli 13.50
Riesling soup with honey-smoked ham ravioli

Rassige Tomatensuppe mit Croûtons 11.00
Sleek tomato soup with croutons

BÜNDNER EGGA

GRISONS SPECIALITIES

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse 23.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

Bizochels mit Rahmsauce und Bündnerfleischstreifen 26.50
Bizochels with cream sauce and dried meat stripes

Bündner Ravioli gefüllt mit Ricotta, Rohschinken und Honig 26.50
an Pinienkernsauce und Kürbiswürfel
Grison ravioli filled with ricotta, smoked ham and honey
on pine nuts sauce with pumpkin cubes

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Risotto Gorgonzola, Rotweinbirne und Baumnüssen 24.50
Risotto gorgonzola, red wine pear and tree nuts

Schupfnudeln mit Kürbis, Chilifäden und gerösteten Kürbiskerne 23.50
Schupfnudeln with pumpkin, chili threads and roasted pumpkin seeds

Penne mit rassiger grüner Currysauce und Gemüse 24.00
Penne with sleek green curry sauce and vegetable

FISCH

FISH

St. Petersfischfilet auf grünem Curryschaum dazu Reis und Gemüse 34.00
St. Petersfishfilet on green curry foam with rice and vegetable

Black Tiger Crevetten auf Gemüse 35.50
rassige Tomatensauce, schwarzen Oliven und Rucola
Black tiger shrimps with vegetable, spicy tomato sauce, black olives and arugula

GEFLÜGEL

POULTRY

Pouletbrust Saltimbocca 28.50
Safranrisotto und Marktgemüse
Chicken breast saltimbocca, saffron risotto and vegetable

Pouletbrust mit Currygemüse und Reis 27.00
Chicken breast with curry vegetable and rice

Caesar Salad "Sommerau" 19.50
Caesar Salad "Sommerau"

mit gebratener Pouletbrust 23.50
with roasted chicken breast

SCHWEIN

PORK

Paniertes Schnitzel 23.50
Pommes frites und Marktgemüse
Breaded escalope, french fries and vegetable

Schweinschnitzel an rassisger Tomatensauce 28.00
Reis und Marktgemüse
Escalope with spicy tomato sauce, rice and vegetable

KALB

VEAL

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce 38.50

Fettuccine und Marktgemüse

Veal strips on cognac cream sauce, fettuccine and vegetable

Kalbspaillard an Jus dazu Tomatenrisotto und Marktgemüse 43.00

Veal paillard with sauce, tomato risotto and vegetable

RIND

BEEF

Rindshuft an Whisky-Pfefferrahmsauce 29.50

Pommes frites und Marktgemüse

Rump steak with Whisky-pepper cream sauce, french fries and vegetable

Black Angus Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ dazu Reis und Marktgemüse 46.00

Black angus beef filet cubes "Stroganoff" with rice and vegetable

Rindsentrecôte Black Angus an Rotwein-Echalottenjus 45.00

Röstikroketten und Marktgemüse

Beef entrecote black angus with red wine-shallots sauce, rice and vegetable

ALTBEWÄRTES

TRIED & TRUSTED

Hackbraten an Rotweinjus dazu Bizochels und Marktgemüse 33.00

Meatloaf with red wine sauce, bizochels and vegetables

Saftiges Schweinsgulasch mit Fettuccine und Marktgemüse 27.00

Pork goulash with fettuccine and vegetable

Kalbsfleischknödel an Rahmsauce 29.00

Schupfnudeln und Marktgemüse

Veal dumplings with cream sauce, schupfnudeln and vegetables

Rindsbraten im Burgunder geschmort 33.50

Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Beef roast in Burgundy stewed, white wine risotto and vegetables

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

CORDON BLEU SPECIALITIES

GEFLÜGEL

POULTRY

„Gruyère“ 27.50
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, paniert mit Mandeln
„Gruyère“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese, breaded with almonds

SCHWEIN

PORK

„Klassik“ 28.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Classic“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Chur don bleu“ 28.50
gefüllt mit Kochschinken, Bergkäse, Speck,
Zwiebeln, Kräutern, Gemüsebrunoise und Senf
„Chur don bleu“ stuffed with boiled ham, mountain cheese, bacon, onion, herbs, vegetable and mustard

„Calanda bleu“ (Dazu empfehlen wir ein Calanda Edelbräu) 29.50
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse
paniert im Calanda-Braumalz
„Calanda bleu“ stuffed with bacon and grison mountain cheese, breaded in Calanda-brewing malt

KALB

VEAL

„Original“ 36.00
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
„Original“ stuffed with boiled ham and Gruyère cheese

„Bündner“ 37.50
gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse
„Grisons“ stuffed with raw ham, salsiz and mountain cheese

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites, diverse Risotto Kreationen, Fettuccine, Schupfnudeln, Reis, Röstikroketten, Bizochels
French fries, various risotto creations, fettuccine, schupfnudeln, rice, croquettes and bizochels

FLEISCHHERKUNFT
ORIGIN OF MEAT

Schwein

Pork

Schweiz
Switzerland

Rind

Beef

Schweiz, Uruguay (Black Angus)
Switzerland, Uruguay (Black Angus)

Poulet

Poultry

Schweiz
Switzerland

Kalb

Veal

Schweiz
Switzerland

Fisch

Fish

Norwegen, Kanada, Vietnam
Norway, Canada, Vietnam

Für Auskünfte bezüglich Allergene kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter!
For information regarding allergens please contact our service personal!

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Prices are in CHF and included sales tax.